



## Pour Commencer

Véritable soupe de poissons à la rouille et ses petits croûtons	9,50 €
Fricassée d'huîtres chaudes « Spéciales Gillardeau », tombée de champignons noirs	16,50 €
Foie gras mi-cuit en terrine aux éclats de truffes, compotée de poires caramélisée à la cardamome et ses tartines grillées	14,50 €
Duo de queues de Langoustines en tempura, nems de gambas sauce nuoc-mam	14,50 €
Saumon fumé par nos soins, crème fouettée à la cive	12,50 €
Tartare aux deux saumons, fleur de sel, râpures de raifort	13,00 €
Potiquet crémeux de Buccins, aux fines herbes	11,50 €
Escalope de foie gras frais poêlé, chutney aux fruits mendiants râpures de spéculos, jus caramélisé à la gelée de coing	19,00 €
Méli-mélo de Ris de veau, Foie gras mi-cuit et Gambas, mesclun, vinaigrette aromatique	18,00 €

## Le Coin du Boucholeur\*

Moules marinières, frites	9,50 €
Moule «Buccin» au beurre d'ail et persil crémé	12,00 €
Véritable mouclade Charentaise au Pineau des Charentes	12,50 €
Moules marinières	8,00 €
Assiette de ftites	4,00 €

## Le Retour du Chalut\*

Belle Sole tout simplement meunière	29,00 €
Médailon de lotte poêlés, risotto d'écrevisses aux pistils de safran	20,00 €
Fricassée d'Anguilles à l'ail, pommes rissolées	17,50 €
Dos de maigre snacké à la plancha, petite nage de légumes aux girolles, parfum de tandoori	17,50 €
Friture de céteaux de La Cotinière, crème à la cive	17,00 €
Authentique choucroute de la mer, beurre blanc crémé	19,00 €
Fettucini de Homard, coulis coraillé	26,00 €
Rôti de bar sur peau coupé dans l'épaisseur, beurre de palourdes à l'estragon	23,50 €
Tournedos de thon mi-cuit, shiitakés, escalope de foie gras frais poêlée, jus au vieux Banyuls	22,00 €

## A la Plancha\*

Pavé de Saumon grillé sur peau, béarnaise	12,50 €
Brochette de gambas et chorizo	15,50 €
Blanc de seiche, au beurre d'ail et persil	14,50 €
Steak de thon composé de légumes du moment	14,50 €

## Les Planches

<b>Planche marine</b>	23,00 €
Langoustines, saumon fumé, buccins à l'ail, tartare de poissons, crevettes roses, frites, salade verte	
<b>Planche terroir</b>	23,00 €
Grillons, jambons de pays, foie gras mi-cuit maison, saucisson à l'ail, grattons, frites, salade verte	
<b>Planche créole</b>	23,00 €
Acras, crabe farci, boudin Antillais, frites, salade verte, tartare de poissons	

## Les Inconditionnels

Côtes d'agneau de lait, polenta à l'ail jeune, jus corsé réduit	18,00 €
Noix d'entrecôte du Limousin et son petit gratin de pommes amandines, (béarnaise, poivre ou roquefort)	19,00 €
Duo de Ris de Veau et Homard poêlés, risotto, crème de langoustines au poivre mignonette	25,00 €
Côte de bœuf du Limousin (pour 2 personnes), pommes grenailles, béarnaise, os à moelle	56,00 €
Fricassée de rognons de veau de lait en cocotte, aux graines de moutarde	14,00 €

\*Arrivages journaliers pouvant parfois faire défaut, selon les saisons et l'humeur marine, nous vous prions de bien vouloir ne pas nous en tenir rigueur, c'est notre gage de fraîcheur.